

捕獲の鹿肉 学食で提供

学生が捕まえた鹿の肉を使ったカレーとシチュー＝浜松市中区の静岡文化芸術大

静岡文化芸術大 船戸ゼミ生



静岡文化芸術大(浜松市中区)の学生が、中山間地の住民が悩む野生動物による食害の解決に貢献しようと、狩猟で捕獲した動物の有効活用に取り組んでいる。街中に住む若い世代の関心を高めようと、4日まで3日間にわたり、天竜区春野町で捕まえた鹿の肉を使った料理「春野山の恵 鹿カレー&シチュー」を同大の学生食堂で販売した。

取り組むのは文化政策を運営する大学生協が策定した。鹿肉を初めて食べる人も味わいやすいようにミートボール状にして盛り込んだ。3日間で計2000頭(約40キログラム)を捕獲した。

同町の加工施設「ジビエ工房シミット」で食肉処理した後、学食

中山間地の食害啓発

食を販売し、購入者に捕獲作業を実施する予定。4年の鈴木晴香さんは「食害をイメージしづらい都市部の人もジビエ料理を通じて問題への理解を深めてほしい。狩猟の若い担い手の確保にもつながれば」と話した。(浜松総局・柿田史雄)

取り組むのは文化政策を運営する大学生協が策定した。鹿肉を初めて食べる人も味わいやすいようにミートボール状にして盛り込んだ。3日間で計2000頭(約40キログラム)を捕獲した。